Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:
Director: Mag. Renate Plöchl
Deputy director: Mag. Julian Sagmeister
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:
Email: landesbibliothek(at)ooe.gv.at
Telephone: +43(732) 7720-53100

27. Milch Rahm Öl

treibe ¼ ℔ Butter ab Schlag nach und nach 6 ganze Eyer darein
nehm 1 Löffel Öl dicker Milch Rahm Salz nesel und Kümel beere
das der Teig stoch ist hab ein nicht hohen Teig mit ein Löffel Mehl
darein gieß in der Pfanne hab es lang schon die Milch
das nicht ganz ein Rohm so sind sie fertig die Milch mit 2 Löffel
Eyer zu thun

28 Das wenig bundener

in der Pfanne gebacken
treibe ¼ ℔ Schmalz gut ab 4 ganze Eyer 4 Löffel weiße ein Kümel
in Milch Teig es gut auch den weinbeel zuvor ein geschlachter
Mandel dieses binde in ein geschirr hab Zuch hab es in wasser
kochen den Schmalz in auf Schmalz Eyer es auf die Pfiffe gieß
Butter und Milch ~~Rahm~~ darauf hab es auf kochen ist fertig

29 Den Pawrischen Mandel

¼ ℔ feine Mandel ¼ ℔ zucker 6 weiße Schalen ¼ ℔ Butter dieses
wird mit 10 Eyer 2 Löffel Kümel beere gut geriert nach
ein Mandel Teig mit etwas Butter zieh ihn Kopf fein aus Mandel
das darauf Mandel zitronen darauf Kopf ihn zu dem Kopf Butter
Teig ihn auf ein geschirr hab backen in der Pfanne geschirr zuhen
darauf

30 Leib Mandel

Der Leib wird in der Milch gekocht etwas beere wohl darunter
den treibe ihn ab feine Mandel zitronen halb ganze Eyer
halb Löffel fie darauf mandel mit Butter Teig auch fill den
Leib ein und gi backen — es kan auch mit Kayn gefüllt werden
an stadt das es sich ist